



SNACKS ET PETIT PLATS

Nos Salades:

Maison, sauce sucrée fruité	7/12
César, façon Traditionnelle	9/14
Ajout Poulet Grillé ou Pané: 7\$	

Frites Maison

Mayonnaise Épicée	6.5
-------------------	-----

Cornichons Frits

Chips de Tortillas et sauce Aréna

Chips Artisanale, Trempelette au fromage et jalapeños grillés, salsa fraîche.

Soupe à l'oignon à la bière

Recette secrète du chef, gratinée à l'Emmental, suisse et Gruyère.

Ailes de Poulets (6/12)

Choisissez votre sauce maison : BBQ, Buffalo ou coréenne. (Extra sauce: 2\$)

Le Gros Nachos

Chips artisanales, trio de fromages, généreusement nappés de crème sure et de salsa maison.

Choix d'ajout de protéines:

Poulet Grillé ou Pané - 7\$

Porc Effiloché - 6\$

Bruschetta Chèvre Froid

Appareil classique, balsamique et huile d'olive.

Bruxelles Chipotle&Érable

Choux de Bruxelles frits, laqués de notre sauce chipotle et érable à la bière. Trempelette ranch au poivre.

Brie Fondant

Miel, graines de citrouille et canneberges séchées.

ENCORE FAIM?

Pouding Chômeur

Recette de grand-maman, servi à la mode.

Brownie Décadant

Glaçage Caramel et noix de Grenoble.

Fondue Pour Deux

Chocolat fondant, fruits frais, partage conseillé.

Veuillez aviser votre serveur à propos de vos allergies ou restrictions alimentaires au moment de la commande

NOS REPAS

Gaspard vous propose un assortiment de plats principaux : du confort des classiques du pub aux créations raffinées, préparées avec des ingrédients de qualité.

Poutines

Sauce à la bière mijotée à partir de deux bouillons.

Option classique - 18

Porc Effiloché BBQ - 23

Le Burger du Gaspard

Pain brioché, BLT, cornichons et sauce classique. Frites & salade.

Burger de Poulet Frit

Buffalo épicé, mayo, laitue, cornichons, pain brioché. Frites & salade.

Fish&Chips

Morue (8 oz), panure maison à la bière, sauce tartare. Frites & salade.

Mac & Cheese Goret

Sauce 7 fromages, lardons, porc effiloché BBQ.

Option végétarienne disponible.

Extra gratin : 4 \$

Pâté du Berger

Agneau braisé, maïs rôti, pommes de terre dorées, Ketchup ancestrale.

Salade Chèvre Chaud

Paillet de chèvre fondu sur biscotte, miel et noix de Grenoble.

Vinaigrette balsamique, miel et érable.

Tartare de Saumon

Appareil classique, sauce mayonnaise épicée.

Frites & salade (repas seulement).

Tartare de Bison

Appareil classique à la Dijonnaise.

Frites & salade (repas seulement).

Côtes levées entières

Cuites sous vide, laquées au four.

Choix de sauce : BBQ ou coréenne. Frites & salade.

Fettucine Fruits de Mer

Pâtes artisanales, pétoncles et crevettes d'Argentine poêlées, sauce Cardinal, Parmigiano Reggiano.

Braisé de Côte de Boeuf

Purée de patates douces, légumes du marché, sauce au vin rouge et champignons sauvages.

Repas Enfants

Demandez à votre serveur ou serveuse nos options pour les plus petits.



VINS BLANCS

'23, Navarra, Chardonnay, Otazu, ES	13 / 52
'23, Vénétie, Pinot Grigio, Perlage, IT	13 / 52
'23, Bourgogne, Côtes Salines, Gueguen, FR	60
'24, Riesling Federspiel, Dom. Wachau, AT	67
'23, Colli di Luni, Fosso di Corsano, Terenzuola, IT	76

VINS ROUGES

'21, Navarra, Premium Cuvée, Otazu, ES	13 / 52
'22, Toscane, Belial, Poggio Anima, IT	14 / 54
'21, VDF, Syrah, Dom. de la Réméjeanne, FR	57
'23, Barbera D'Alba, Giacomo Fenocchio, IT	75

MACÉRATIONS

'24, Abruzzes, Cerasuolo d'Abruzzo, F.Cirelli, IT	60
'22, Ombrie, Alé, Conestabile della Staffa, IT	64

COCKTAILS

Michelada	12
Moscow Mule	14
Spicy Margarita	14
De l'Aube au Crépuscule	13
Sangria Rouge	15
Vieux Québec	15
Cidre Mélisse, Lieux Communs, QC	8.5

MOCKTAILS & SANS ALCOOL

Le Tout Garni	9
Virgin Caesar	8
Limonade Maison	8
Bubbly, Jus, Liqueur, Perrier	3.5
Ti-Peu, sans alcool (0.5%) Gaspard	8.5
Minimo, Fruitée faible en alcool (0.8%) Gaspard	8.5

SCOTCHS & WHISKEYS (1.5 oz)

CC Rye, Rye Whisky – Windsor, Ontario, Canada	8
Jameson, Blended Irish Whiskey – Midleton, Irlande	9
Baril Caché, Whiskey – Québec	9
Tè Bheag, Blended Scotch – Écosse	11
Glenfiddich 12 ans, Single Malt – Dufftown, Écosse	18
Arran 10 ans, Single Malt – Île d'Arran, Écosse	19
Oban Little Bay, Single Malt – Oban, Écosse	21
Talisker 10 ans, Single Malt – Île de Skye, Écosse	21
Nikka Yoichi, Single Malt – Yoichi, Hokkaido, Japon	23
Nikka Miyagikyo, Single Malt – Sendai, Japon	23
Dalmore 12, Single Malt – Alness, Highlands, Écosse	24
Amaro Nonino – Amaro (Digestif) – Frioul, Italie	13